INDICE

IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD 5

CARACTERISTICAS Y VENTAJAS DE LA OLLA “FACILE” 6

OLLA “FACILE” - INSTRUCCIONES DE USO 8

GARANTÍA 13

IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD
Leer antes de utilizar la olla a presión.

Cuando use la olla a presión debe tener en cuenta las siguientes normas de seguridad.

1 Leer todas las instrucciones.

2 No tocar las superficies calientes. Use las asas.

3 Una especial atención debe tomarse cuando se usa la olla cerca de niños.

4 No coloque la olla en el horno caliente.

5 Debe tener una precaución especial cuando traslade la olla llena de líquido caliente.

6 No use la olla para nada que no sea su uso específico.

7 Este aparato cocina a presión. Un uso inapropiado puede producirle quemaduras. Asegúrese de que está bien cerrada antes de utilizarla. Ver instrucciones de uso.

8 No llene la olla más de 2/3 partes. Cuando cocine alimentos que incrementan su volumen durante la cocción, como arroz o legumbres, no llene la unidad más de 1/3 del total. Ver instrucciones para la preparación de alimentos.

9 No cocine alimentos tales como: compota de manzana, arándanos, cebada, harina de avena u otros cereales, guisantes, tallarines, macarrones, ruibarbo o espagueti. Estos alimentos, tienden a producir espuma y a borbotar, pudiendo provocar el bloqueo de la válvula de seguridad.

10 Siempre compruebe que las válvulas de seguridad no estén obstruidas antes de usarlas.

11 No abra la olla a presión hasta que se haya enfriado completamente y no quede ningún resto de presión en el interior. No forzar nunca. Ver instrucciones de uso.

12 Es importante que la apertura de seguridad de la tapa esté dirigida a la parte contraria al uso.

13 Asegúrese que las asas estén bien sujetas y colocadas adecuadamente.

14 No utilice la olla para cocinar sólo con aceite.

15 Cuando se alcanza la presión normal de cocción reduzca la fuente de calor, de esta forma el vapor que crea el líquido no se evaporará.

16 No modifique nunca una pieza original de la olla, podría anular los elementos de seguridad de la misma. Si alguna pieza no coincide con la descripción de este libro, acuda a un servicio técnico para que se verifiquen. Utilice siempre repuestos originales.

17 Conserve estas instrucciones.

CARACTERISTICAS Y VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN FACILE

La olla a presión “facile” es, como su nombre indica, la más fácil.
Se abre y se cierra con una sola mano y con un solo movimiento.

Además con ella obtendrá el máximo provecho de la cocina de cada día, gracias a sus múltiples ventajas:

- Rápidez de cocción

Gracias a su sistema de cierre hermético que no permite la salida de vapor, los alimentos se cocinan en tiempos realmente muy inferiores a los requeridos por los medios de cocción tradicionales.

- Cocina más sana

La mayoría de las vitaminas y minerales que encontramos en los alimentos son muy solubles, por tanto, cuanto menos tiempo dure el cocinado de dichos alimentos, menos vitaminas y minerales se perderán en la cocción, de ahí que podamos decir que la cocina en la olla rápida es más sana.

- Ahorro de energía

El hecho de que los tiempos de cocción sean más cortos, nos supone un importante ahorro de energía, ya sea eléctrica o de gas.

- Reloj avisador incorporado

A diferencia de otras ollas, la “facile” incluye un reloj donde podremos programar los minutos que debe durar la cocción, al finalizar el tiempo y sonar la alarma sabremos que debemos apagar el fuego.

- Indicador de presión

También incluye un indicador de presión que nos permite conocer en todo momento la presión que hay en el interior de la olla.

- Dos presiones de funcionamiento

La “facile” posee una válvula que permite seleccionar la presión a la que queremos cocinar:

Presión 1: Cocina rápida. Recomendada para los alimentos más blandos (ej. Pescado). Cocina a presión más baja.

Presión 2: Cocina super-rápida. Recomendada para alimentos como verduras, carnes, legumbres… La selección de las presiones depende del tipo de alimento y de la rapidez con la que se deseemos cocinar.

- Triple fondo difusor

Para conseguir el máximo aprovechamiento del calor, posee un fondo difusor forjado (acero inox - aluminio - acero inox). Este fondo difusor especial absorbe y transmite con la máxima homogeneidad el calor, tanto para fuegos de gas, como electricidad, vitrocerámica o inducción.

- Triple sistema de seguridad

En caso de sobrepresión: La olla posee un triple sistema de seguridad. La válvula de funcionamiento actuaría rápidamente desvaporizando la olla por los orificios de salida.
Una segunda válvula de seguridad actuaría desvaporizando la olla a una presión algo superior a la actuación de la primera válvula y en el caso extraordinario de que ésta no actuara.
Por otro lado el propio diseño de la tapa de la olla y su junta constituyen un tercer sistema de seguridad. Si no actuaran las dos válvulas de seguridad, la junta de goma se dilataría saliendo por la apertura de seguridad de la tapa, evacuando de este modo la presión de la olla.
Recomendamos cambiar la junta de cierre al menos una vez al año.

- Garantía de calidad BRA

Fabricada en acero inoxidable 18/10 de alta calidad y baquelita termorresistente, que garantizan una gran resistencia al desgaste.

OLLA “FACILE”

Válvula de seguridad y bloqueo
Indicador de presión
Pomo - puente
Reloj avisador
Válvula de funcionamiento
Selector de presión
Apertura de seguridad

Válvula de funcionamiento
Válvula de seguridad y bloqueo
Indicador de presión

INSTRUCCIONES DE USO

1. INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN

1.1 Apertura de la tapa

Para abrir la olla “facile” es suficiente girar el pomo-puente de la tapa en el sentido que indican las flechas y levantar la tapa.

Nunca intente abrir la olla antes de asegurarse de que no hay presión en el interior.
Lo puede comprobar observando que el indicador de presión no esté elevado.
A pesar de que la olla posee un sistema de bloqueo que no le permitiría abrirla en caso de que hubiera una mínima presión en el interior.
La válvula de seguridad y bloqueo estaría levantada si hubiera presión en el interior. En este caso, desvaporizar antes de abrir.

1.2 Cierre de la olla

Coloque la tapa sobre el cuerpo de la olla en cualquier posición, con el pomo-puente abierto, entonces gire el pomo en el sentido que indican las flechas (CERRAR - CLOSE) hasta el tope. La “facile” quedará así cerrada y lista para usar.

1.3 Primera utilización

Antes de usar la olla por primera vez, recomendamos limpiar bien todas las piezas con agua caliente, detergentes líquidos y estropajos que no rayen.

EL RELOJ AVISADOR NO SE PUEDE SUMERGIR. LIMPIAR CON UN TRAPO HUMEDO.

2. PREPARACIÓN DE COMIDA

2.1 Llenado

No llene nunca la olla más de 2/3 de su capacidad.
El mínimo de líquido necesario para que la olla pueda coger presión es de 1/4 de litro.
Si ha de cocer legumbres y hortalizas espumantes no llene la olla más de 1/3 de su capacidad, para evitar la posible obturación de la válvula de seguridad.
Recomendamos empezar con la fuente de calor al máximo, con objeto de que la olla pueda coger lo más rápidamente posible la presión correcta.

Si usted cocina a gas la llama debe ser regulada de forma que no sobrepase el diámetro del fondo de la olla.
Si cocina con electricidad, vitrocerámica o inducción la placa a ser posible deberá ser algo menor que el diámetro del fondo de la olla.

2.2 Cocción de cada alimento a la presión indicada

Una vez cerrada la olla seleccionaremos la presión 1 ó la presión 2 según nos convenga. *Presión 1(presión media)*, recomendable para alimentos más delicados como por ejemplo el pescado.

Presión 2 (presión alta), más rápida que la anterior, recomendable para alimentos más duros como carnes ó legumbres.

Como hemos explicado anteriormente, recomendamos empezar con la fuente de calor (gas, vitrocerámica, inducción o electricidad) al máximo con el objeto de que la olla pueda coger lo más rápidamente posible la presión deseada.

Pasados unos minutos, veremos que el indicador de presión se va elevando, cuando esté en el nivel correcto puede salir algo de vapor por la válvula de funcionamiento (presión 1 ó presión 2) es importante bajar el fuego al mínimo, para que se mantenga la presión estable dentro de la olla, en este momento comenzaremos a contar el tiempo de cocción.

Nos será muy útil el reloj avisador que incorpora la olla “facile”. Pulsando durante 4 ó 5 segundos, encenderemos el minutero, una vez encendido, pulsaremos tantas veces como minutos deseemos que transcurran hasta que suene la alarma. Cuando aparezca en la pantalla los minutos seleccionados no tendremos que hacer nada más, la cuenta atrás ya ha comenzado. La alarma nos indicará que la cocción ha terminado y podemos apagar el fuego.

2.3 Apertura de la olla, finalizada la cocción

Para ello coloque el selector de presión en la posición de desvaporizar . Se producirá la salida de vapor por la válvula, que se extinguirá a medida que desaparezca la presión interior. Para que la presión baje de una forma más rápida, puede enfriar la olla poniéndola bajo un pequeño chorro de agua fría sobre la tapa. (Cuando la junta esté gastada puede ocurrir que se efectúe una descompresión rápida y fuerte, por lo que este sistema precisa de una mayor cautela).

Solamente cuando no haya presión en el interior de la olla, podrá procederse a su apertura, de la forma descrita anteriormente. La apertura con presión en el interior podría provocarle daños.
Cuando cocine purés, la olla ha de moverse antes de abrir la tapa para impedir que salpiquen las posibles burbujas de aire que hayan quedado
en su interior.
Antes de abrir la olla, anular la presión completamente.

2.4 Limpieza

Después de cada uso limpie la olla con un detergente que no sea muy abrasivo.

2.5 Limpieza de la válvula de funcionamiento

Recomendamos limpiar detenidamente la válvula de funcionamiento para evitar posibles incrustaciones y acumulaciones de cal o de grasas que pudieran bloquear su funcionamiento. Para limpiar la válvula extraiga la parte superior de la misma (saldrá con facilidad estirando) limpie las dos partes y antes de montar de nuevo la válvula, compruebe con una aguja o similar que el orificio central de la válvula que está en la tapa, no está obstruido.

3. OTROS CONSEJOS DE MANTENIMIENTO

Está usted utilizando una olla a presión rápida y segura. No obstante tenga en cuenta que todas las ollas a presión son objetos de uso técnico cuyas piezas tienen un natural desgaste debido al uso. Por lo tanto debe cuidarla con esmero y tener presente los consejos siguientes:

3.1 Si el vapor escapa por la junta de goma, esto indica que la junta está sucia, deteriorada o mal colocada. Según el caso, deberá limpiarla, cambiarla o colocarla correctamente. Si saliera demasiado vapor por la válvula durante la cocción o saliera de una forma violenta, reduzca el fuego. Si continua saliendo, compruebe que no haya demasiado líquido en el interior de la olla.

3.2 Compruebe que la válvula de seguridad funciona correctamente presionando el embólo central desde el interior de la tapa. Debe ver que el muelle interior se mueve. Si no es así, límpiela detenidamente. Si continua funcionando mal, cámbiela antes de usar la olla de nuevo.

3.3 En el caso de sustitución de alguna pieza de la olla, asegúrese de que el recambio sea original, de lo contrario el fabricante no se responsabiliza ni del buen funcionamiento ni de la garantía. Guarde estas instrucciones.

GARANTÍA

El plazo de la presente garantía es de dos años a partir de la fecha de compra del producto, y cubre los posibles defectos de fabricación, y no cubre los defectos derivados de un mal uso de la pieza, uso impropio de esta o los daños causados por golpes.
Para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al fabricante a fin de reclamar la reparación o sustitución del producto, remitiéndolo por correo ordinario a:
ISOGONA S.L., c/ Basters 4, Polígono Industrial, (43800) Valls, Tarragona (ESPAÑA).

Los posibles productos defectuosos cubiertos por esta garantía serán recepcionados, reparados y/o reemplazados sin gastos, y devueltos al comprador sin cargo alguno.
Esta garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en el RDL 1/2007, Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.
La presente se interpretará conforme a las leyes de España, siendo competentes para dirimir cualquier posible diferencia los tribunales de España.

* En el caso de que el producto haya sido adquirido en Italia o Alemania, para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al fabricante a fin de reclamar la reparación o sustitución del producto, remitiéndolo por correo ordinario a:

ITALIA: PINTI INOX S.p.A. Via Antonini, 87 25068 Sarezzo (BS) Italia
ALEMANIA: PINTI INOX GMBH Deutschland, Römerstraße 91 73066 Uhingen, Deutschland.

** En el caso de que el producto haya sido adquirido en un país distinto a España, Italia o Alemania, para hacer efectiva la presente garantía, el consumidor deberá dirigirse siempre al establecimiento en que haya comprado el producto, acompañado del justificante de compra. Sólo en el caso de que lo anterior resulte imposible o excesivamente costoso, el consumidor podrá dirigirse al importador que el referido establecimiento le indique.